

食品表示の ポイント

生産地

原産国

調理方法

添加物

原材料

賞味期限

保存方法



はじめに

農産物直売所には、鮮度がよい農産物や手作りの加工食品等が出荷されています。

この冊子は、直売所に出荷する農産物の生産者やその加工食品などを製造している方に、食品表示について理解していただくことを目的に作成したものです。

消費者が求める安全・安心に応えるために、商品をもっと魅力的にアピールするために、法律をきちんと守って、正しい食品表示をしましょう。

表示ラベルの作成等にあたっては、表示例をそのまま書き写すのではなく、自分が使った原材料や添加物を十分に把握した上で、表示例などを参考にしながら適正な表示を行ってください。

この冊子は直売所出荷者向けに分かりやすく簡単にまとめたものです。すべての情報が記載されているものではありません。

法律改正により表示方法が変わる可能性がありますので、消費者庁のホームページ等で最新の情報を確認してください。

食品表示に関する法・通知など（消費者庁のホームページ）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

（消費者庁→政策→政策一覧→食品表示企画→食品表示法等（法令及び一元化情報））

【法】 食品表示法

【内閣府令】 食品表示基準

【通知・Q & A】

- ・食品表示基準について
- ・食品表示基準Q & Aについて

【食品表示基準に関するガイドライン等】

- ・＜事業者向け＞食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン 第4版
- ・機能性表示食品の届出等に関するガイドライン

【食品表示についてのパンフレット等】

- ・知っておきたい食品の表示（令和5年3月版・消費者向け）
- ・早わかり食品表示ガイド（令和5年3月版・事業者向け）



I. 食品表示の概要	1
II. 食品表示のポイントと表示例	
1. 生鮮食品と加工食品の区分	2
2. 生鮮食品の表示	2
・農産物（玄米・精米を除く）	3
・玄米・精米	4
・鶏卵	6
3. 加工食品の表示	7
・粉類	8
・もち	9
・農産物漬物	10
・みそ	12
・ジャム類	13
・菓子	14
・弁当・おにぎり	15
・乾燥野菜・乾燥果実	16
・きのこ類加工品	17
・お茶・香辛料	18
III. 詳しい表示の決まり	
1. 有機農産物・特別栽培農産物等の表示	19
2. 加工食品の原料原産地名の表示	20
3. 中間加工原材料及び複合原材料の表示	22
4. 特色のある原材料の表示	24
5. 添加物の表示	25
6. アレルギーマテリアルの表示	26
7. 遺伝子組換え食品の表示	28
8. 栄養成分等の表示	28
9. 機能性の表示	31
IV. 関係法令等	
1. 米トレーサビリティ法	32
2. 景品表示法	33
3. 医薬品医療機器法	34
4. 健康増進法	34
5. 食品衛生法	35
6. 計量法	36
★こんな手順で食品表示を作成しましょう	37
★問い合わせ先	38

I. 食品表示の概要

食品の表示は、消費者が食品を購入する際の適切な商品選択を手助けすることや、食品を摂取する際の安全性を確保することを目的として表示されるものです。

消費者に販売されるすべての生鮮食品、加工食品、添加物に食品表示法に基づく食品表示が義務づけられています。容器包装の見やすい場所に、読んですぐ理解できるよう明確に表示しましょう。

食品表示法の概要

食品の表示は、「食品衛生法」、「JAS法」及び「健康増進法」の3つの法律による規定があり、非常に複雑でした。そこで、これらの法律による食品の表示に関する規定を一元化し、消費者にも事業者にも分かりやすい制度を目指した「食品表示法」が制定され、平成27年4月1日から施行されました。5年間の経過措置期間を経て、令和2年4月1日から、製造所固有記号、アレルギー表示や栄養成分表示等について新しい表示制度に完全切り替えとなりました。具体的な表示のルールは、「食品表示基準」に定められています。

【食品表示法の目的】

- 食品を摂取する際の安全性の確保及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品の選択の機会を確保すること。
- 消費者の利益の増進を図り、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産振興に寄与すること。

	目的	表示関係	表示関係以外
食品衛生法	○飲食に起因する衛生上の危害発生を防止	○販売の用に供する食品等に関する表示についての基準の策定及び当該基準の遵守 等	○食品、添加物、容器包装等の規格基準の策定 ○規格基準に適合しない食品等の販売禁止 ○都道府県知事による営業の許可 等
JAS法	○農林物資の品質の改善 ○品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する	○製造業者が守るべき表示基準の策定 ○品質に関する表示の基準の遵守 等	○日本農林規格の制定 ○日本農林規格による格付 等
健康増進	○栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る	○栄養表示基準の策定及び当該基準の遵守 等	○基本的方針の策定 ○国民健康・栄養調査の実施 ○受動喫煙の防止 ○特別用途食品に係る許可 等



「食品表示法」へ統合

食品の製造・販売には、食品表示法以外にも様々な法律が関係しています。米トレーサビリティ法、景品表示法、食品衛生法、健康増進法、医薬品医療機器法、計量法など、様々な法律の規制を受ける場合があるので確認が必要です。

II. 食品表示のポイントと表示例

1. 生鮮食品と加工食品の区分

【生鮮食品】

加工食品・添加物以外の食品。農産物、畜産物、水産物で、収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び単に凍結させたもの等を含む。

【加工食品】

製造又は加工された食品。粉砕、乾燥、加熱、調味等を行ったもの。

<生鮮食品と加工食品の分類(例)>

具体例	生鮮食品	加工食品
単品の野菜を単に切断したもの（カット野菜）	○	
複数の野菜を切断した上で混ぜ合わせたもの（サラダミックス、炒め物ミックス）		○
次亜塩素酸ソーダ水等による殺菌洗浄したもの	○	
ブランチング（加熱処理）したもの ブランチングして冷凍したもの		○
ベビーリーフ （摘み取ったままの複数種類の幼葉を混ぜ合わせたもの）	○	
乾燥したもの（乾しいたけ、干柿、乾燥とうがらし）		○
生干し（魚の天日干し）		○
軽く塩をふったもの、調味料等で簡単に加工したもの		○
精麦		○
ぎんなん（未加熱のもの）	○	
脱渋処理した柿（※処理の方法によっては加工食品となる場合があります。）	○	
黒にんにく		○

2. 生鮮食品の表示

製品の容器包装の見やすい箇所、若しくは製品に近接した掲示などの見やすい場所に、8ポイント（表示可能面積が狭い（おおむね150cm²以下である）場合、5.5ポイント）以上の大きさの文字で表示事項を表示します。

ただし、玄米及び精米については、容器包装に12ポイント（3kg以下のものは8ポイント）以上の大きさの統一のとれた文字で表示事項を一括して表示します。

生鮮食品

農産物（玄米・精米を除く）

【表示事項と内容】

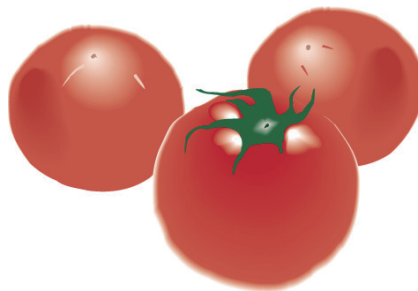
名 称	一般的な名称を表示します。
原 産 地	原則として都道府県名を表示します。市町村名その他一般に知られている地名を表示することもできます。国産・日本産等では不十分です。

※計量法第13条第1項の政令で定める特定商品を密封して販売する場合は、内容量（kg・g又はL・ml等）と販売者（氏名(名称)と住所）を表示する必要があります。（→P36）
生鮮農産物では、豆類（未成熟のものを除く。）と精米が特定商品に該当します。

【表示例】

（例）トマト

名称	トマト
原産地	岡山県産

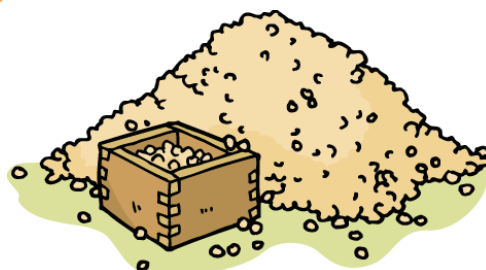


都道府県名を表示します。
市町村名、旧国名など、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

（例）大豆

名 称	黒大豆
原 産 地	〇〇市産
内 容 量	500g
販 売 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市△△2-4-6

豆類を密封して販売する場合には、
内容量と販売者を表示します。（→P36）



<ポイント>

- 生鮮食品の原産地の表示方法は、農産物・畜産物・水産物でそれぞれ異なります。農産物については、都道府県名や市町村名などを表示します。
- 表示事項は、容器や包装の見やすい場所に表示するか、商品に近接した場所に立て札（POP）等に表示します。
- しいたけは、名称、原産地に加えて栽培方法を表示します（原木栽培は「原木」、菌床栽培は「菌床」と表示）。原産地については、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を表示します。
- 農薬や化学肥料を使用していないことを表示する場合には、注意が必要です。「有機農産物の日本農林規格」や、「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」等において、禁止されている表示に該当しないかどうか確認しましょう。（→P19）

生鮮食品

玄米・精米

【表示事項と内容】

名 称	「玄米」「もち精米」「精米」「うるち精米」「胚芽精米」のいずれかを表示します。（品種などは名称欄には表示できません。）
原料玄米	「単一原料米」は根拠を示す資料に基づき、産地、品種、産年を表示します。ブレンド米や、根拠を示す資料を保管していない米の場合、「複数原料米」等の表示を行い、使用割合を表示します。表示事項の根拠となる情報の確認方法を任意で表示することができます。
内 容 量	g又はkgの単位で表示します。
精米時期 調製時期	精米の場合は原料玄米を精白した時期（年月旬又は年月日）を、玄米の場合は原料玄米を調製（もみすり、石抜き等）した時期（年月旬又は年月日）を表示します。（「製」の漢字に注意しましょう。）
販 売 者	氏名又は名称、住所、電話番号を表示します。

【単一原料米】

産地、品種、産年が同一であり、かつ、その根拠を示す資料を保管している原料玄米のことです。

令和3年7月1日から、農産物検査による証明を受けていない場合でも、産地・品種・産年が同一であり、かつ、根拠を示す資料を保管していれば「単一原料米」の表示ができるようになりました。

【複数原料米】

単一原料米以外の原料玄米のことです。産地、品種又は産年が同一ではない「ブレンド米」などが該当します。

【表示例】

○単一原料米

名 称	玄 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米		
	岡山県産	コシヒカリ	令和6年産
内 容 量	5kg		
調製時期	△年△月△旬 又は △年△月△日		
販 売 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6 TEL 086-〇〇〇-〇〇〇〇		

産地、品種、産年を表示します。

3kgを超えるものは、12ポイント以上の大きさの文字で表示します。

住所は必ず県名から表示しましょう。

お米の場合は、販売者の電話番号も必要です。

○複数原料米（証明を受けた米を複数混合した場合）

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米			
	国内産			10割
	[岡山県産 朝日]	[北加]	6年産	8割
	[岡山県産]	朝日	6年産	2割
内 容 量	3 kg			
精 米 時 期	△年△月△旬 又は △年△月△日			
販 売 者	〇〇株式会社 岡山県〇〇市〇〇2-4-6 TEL 086-〇〇〇-〇〇〇〇			

単一原料米以外の場合
は、使用割合の欄が必要
です。

「ブレンド米」「混合米」
などと表示することも
できます。

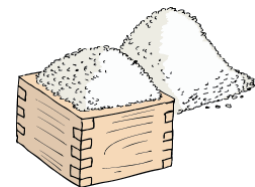
「国内産 10割」までの
表示でも構いませんが、
下に括弧を付して、使用
割合の高い順に表示する
こともできます。

3kg 以下のものは、8 ポ
イント以上の大きさの
文字で表示します。

○農産物検査による証明書等の根拠資料がない米

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原 料 玄 米	複数原料米			
	国内産			10割
内 容 量	10kg			
精 米 時 期	△年△月△旬 又は △年△月△日			
販 売 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6 TEL 086-〇〇〇-〇〇〇〇			

「複数原料米」等、「単一
原料米」でない旨を表示
することになります。
未検査米とは表示でき
ません。



<ポイント>

○令和 3 年 7 月 1 日から、農産物検査による証明を受けていない場合でも、表示の根拠となる資料を保管することで、産地・品種・産年の表示ができるようになりました。その際、必要となる根拠資料や表示方法の詳細は、消費者庁の HP 等で確認してください。

○産地・品種・産年の表示が間違いないことの根拠を示す資料は、原則 3 年間保管する必要があります。（文書、電子媒体のいずれの方法でもかまいません。）

○「**新米**」の表示ができるのは、生産された年の 12 月 31 日までに容器包装に入れられたものに限られます。

○量り売りの場合は、名称と原産地を立て札（POP）等に表示します。

○古代米の名称は「玄米」などと表示します。併せて、一括表示欄外に「赤米」「黒米」などの一般的な名称を表示することもできます。

生鮮食品**畜産物（鶏卵）****【表示事項と内容】**

名 称	一般的な名称を表示します。（例：鶏卵）
原 産 地	国産の場合は「国産」と表示します。都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示することもできます。
採卵した者等の氏名及び採卵施設等の所在地	採卵又は、選別・包装を行った者の氏名（個人経営の場合は個人名、法人経営の場合は法人名）及び所在地を表示します。所在地は「岡山県」から表示します。
賞 味 期 限	生食しても食品衛生上の問題を生じることがなく、卵の品質の保持が十分に可能である期間を表示します。
保 存 方 法	生食用のものは、10℃以下で保存することが望ましい旨を表示します。
生食用である旨及び使用方法	生食用のものは、「生食用」と表示します。また、賞味期限経過後は、「飲食に供する際に加熱殺菌する旨」も表示します。

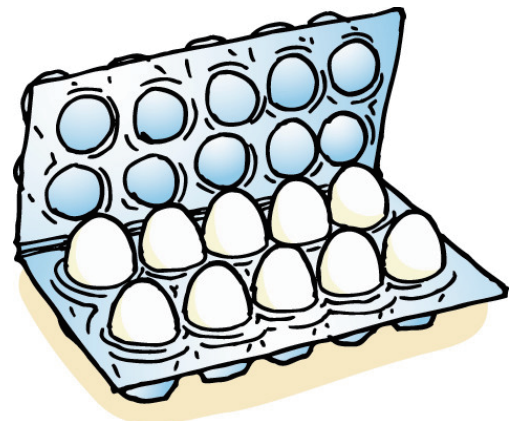
【表示例】

○パック詰めされた生食用の鶏卵

名 称	鶏卵
原 産 地	国産
選別包装者	株式会社〇〇養鶏場 岡山県〇〇市〇〇2-4-6
賞 味 期 限	△年△月△日
保 存 方 法	10℃以下で保存してください。
使 用 方 法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。

都道府県名、市町村、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

生で食べられる期限を表示します。

**<ポイント>**

- 原産地表示は、選別包装者欄の養鶏場の名称及び住所の表示をもって代えることができます。
- 選別包装者は、採卵又は選別包装を行った施設と所在地を表示します。
- バラ売りの場合は、名称・原産地を立て札（POP）等に表示します。

3. 加工食品の表示

製品の容器又は包装に、8ポイント（表示可能面積が狭い（おおむね150cm²以下である）場合、5.5ポイント）以上の大きさの文字で表示事項を一括して表示します。

【共通の表示事項と内容】

名 称	一般的な名称を表示します。（商品名ではありません。） 「トマト加工品」や「農産物漬物（→P10）」、「ジャム（→P13）」など、一部の食品については、名称が定められています。
原 材 料 名	原材料に占める重量の割合の大きいものから順に、一般的な名称で表示します。品種名等を表示したい場合は、名称の後に括弧を付して表示します。例：ぶどう（ピオーネ）（→P24）
添 加 物	添加物に占める重量の割合の大きいものから順に表示します。 原材料名欄に表示することもできます。（→P25）
原料原産地名	製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地を表示します。 事項欄を設けずに、対応する原材料名の次に括弧を付して表示することもできます。「乾燥野菜」「もち」「農産物漬物」など、一部の食品については、表示の方法が別に定められています。（→P21）
内 容 量	質量（g・kg）、体積（ml・L）、数量（個・本・枚）など、単位を明記して表示します。ただし、計量法第13条第1項の政令で定める特定商品を密封して販売する場合は、数量での表示はできません。（→P36）
期 限 表 示	品質が急速に劣化しやすい食品の場合は「消費期限」、保存がきく食品の場合は「賞味期限」を年月日で表示します。
保 存 方 法	食品の特性に従って「10℃以下で保存」などと具体的に表示します。常温で保存すること以外に注意事項がない場合は、省略することができます。
食 品 関 連 事 業 者 の 名 称 と 住 所	表示責任者となる食品関連事業者（「製造者」、「加工者」、「販売者」又は「輸入者」）の氏名又は名称と住所を表示します。 法人格がない場合は、必ず代表者の個人名を表示してください。 （○○加工グループなど、屋号のみの表示では不十分です。） 住所は「岡山県」から表示します。
製 造 者 又 は 加 工 者 の 名 称 と 住 所	「製造所」又は「加工所」の所在地と、「製造者」又は「加工者」の氏名又は名称を表示します。表示責任者と同一である場合は省略することができます。

※原材料及び添加物にアレルギー物質が含まれる場合はアレルギー表示が必要です。（→P26）

栄 養 成 分 表 示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量（ナトリウム）及び表示したい栄養素について、食品100g、100ml又は1食などの1単位当たりの量を表示します。（詳しい表示の方法と例→P28）
-------------	--

【表示例】

○米粉

名 称	米粉
原材料名	うるち精米（岡山県産）
内 容 量	500g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	〇〇グループ 岡山花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

本製品の製粉ラインでは、小麦の製粉も行っています。



米と小麦の製粉機械を共用しているなどの理由で、混入防止に努めても、なお混入の可能性が取り除けない場合には、注意喚起の表示を行ってください。

○そば粉

名 称	そば粉
原料原産地名	岡山県産
内 容 量	500g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	〇〇グループ 岡山花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

原材料が1種類のみの場合、原材料名欄を省略することもできます。（缶詰等、例外もあります。）ただし、原料原産地名の表示は必要です。

<ポイント>

- 米粉（上新粉、だんご粉等）は米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び産地情報の伝達が義務付けられています。（→P32）

加工食品**もち****【表示例】**

○もち

名 称	丸もち
原 材 料 名	もち米（ヒメノモチ）、 もち粉
原料原産地名	岡山県産
内 容 量	300g
賞 味 期 限	△年△月△日
保 存 方 法	直射日光を避けて保存し てください。
製 造 者	岡山 一郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

品種を表示する際は、一般的な名称の後に括弧をして表示します。（→P24）

また、原産地名とあわせて、「もち米（ヒメノモチ）（岡山県産）」のように表示することもできます。

もちとり粉を使用した場合は、「もち粉」「上新粉」「コーンスターチ」など、原材料名を表示します。もちとり粉に添加物が含まれる場合は添加物も表示します。

密封した場合は、質量（g・kg）で表示します。（→P36）



○あん入りもち（和菓子）

名 称	あんもち
原材料名	もち米（岡山県産）、あん（小豆、砂糖）、食塩
内 容 量	5個
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避けて保存してください。
製造者	岡山 花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

砂糖などの甘味料を加えたもの、餡を包んだもの、きなこをまぶしたものなどは、分類上「もち」ではなく「和菓子」になります。



「あん入りもち」や「きなこもち」などの和菓子は、菓子製造業の許可が必要です。（→P35）

<ポイント>

- もちは米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び産地情報の伝達が義務付けられています。（→P32）
- もちは計量法に規定する特定商品にあたるため、密封包装した場合は質量（g・kg）を表示します。密封していない場合は、個数表示もできます。（→P36）
なお、あんもちなどの「和菓子」に該当するものは「もち」に含まないため、密封包装した場合も個数表示ができます。

加工食品

農産物漬物

【個別の表示方法と内容】

名 称	食品表示基準で定められた名称（右表参照）を表示します。
原 材 料 名	漬けた原材料は、一般的な名称で重量順に表示します。その後に、漬けた原材料以外の原材料を「漬け原材料」とし、括弧を付して重量順に表示します。
添 加 物	添加物の事項欄又は、原材料名の後に区切って表示します。 甘味料、酸味料、着色料、調味料（アミノ酸等）、保存料、ミョウバン等は添加物です。（→P25）
原料原産地名	原材料及び添加物に占める割合の高い農産物上位4位（内容量300g以下のものは上位3位）までのものを表示します。（→P21）
内 容 量	計量法の規定により質量（g・kg）を表示します。 ※一部例外があります。

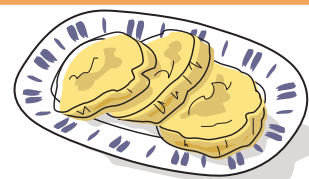
【表示例】

○たくあん漬け

名 称	たくあん漬
原材料名	だいこん（岡山県産）、漬け原材料（米ぬか、食塩）
添加物	甘味料（サッカリンNa）、調味料（アミノ酸等）、着色料（黄4）
内容量	350 g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造者	岡山太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

「漬け物の素」を使用した場合、複合原材料（→P22）に該当しますが、単に混合しただけのものであれば、「漬け物の素」の原材料を、漬け原材料の括弧内にそのまま表示してもかまいません。なお、添加物の表示やアレルギー表示の漏れに注意してください。

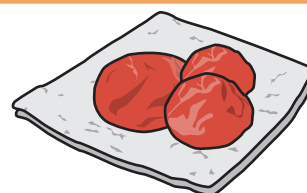
質量について、単位を明示して表示します。密封して販売する場合、原則、数量（個・本・枚）での表示はできません。



○梅干し

名 称	梅干
原材料名	梅、漬け原材料（食塩、しそ）
原料原産地名	岡山県産（梅）
内容量	200g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	〇〇グループ 岡山花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

しそ、しょうがなどの原材料を、色付けや風味付けのためだけに使用した（一緒に食べない）場合は、漬け原材料の括弧内に表示します。



農産物漬物は、漬物製造業の許可が必要です。（→P35）

<農産物漬物一覧表>

※のあるものは、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあっては主原料のもののみに限る）は、名称の次に括弧して「薄切り」又は「刻み」と表示します。（例：キムチ（刻み））

1種類の原材料を漬けたものは、その最も一般的な名称を頭に付けることができます。（例：きゅうりぬか漬）

分類	定義	名称	備考
農産物ぬか漬け類	1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下「ぬか」という。）に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの 3 1を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	ぬか漬	※
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除去すること。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除去すること。）により脱水しただいこんを漬けたもの	たくあん漬	※
農産物しょうゆ漬け類	1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	しょうゆ漬	※
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの	ふくじん漬	
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたもの	かす漬	※
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。）に漬けたもの	なら漬	※
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	刻みなら漬	
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたもの	わさび漬	
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたもの	山海漬	
農産物酢漬け類	1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの	酢漬	※
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの	らっきょう酢漬 らっきょう甘酢漬	
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの	しょうが酢漬 しょうが甘酢漬	※
農産物塩漬け類	1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	塩漬	※
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	梅漬	
梅干し	梅漬けを干したもの	梅干	
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅漬	
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）	調味梅干	
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの	みそ漬	※
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、砂糖類、みりん等を加えたものに漬けたもの	からし漬	
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたもの	こうじ漬	※
べつたら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたもの	べつたら漬	※
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに砂糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたもの	もろみ漬	
農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）	赤とうがらし漬	※
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗い及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	キムチ、 はくさいキムチ	※
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗い及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを使用したもの（ただし、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類のうち、2種類以上を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたもの	農産物キムチ	※
上記以外の漬物		漬物	※

加工食品

みそ

【個別の表示方法と内容】

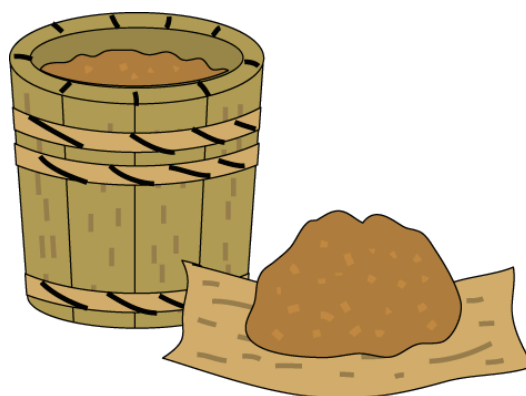
	表示例	定義
名称	米みそ	米こうじを使用したもの
	麦みそ	麦こうじを使用したもの
	豆みそ	豆こうじを使用したもの
	調合みそ	米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの 米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを 使用したものなど
	〇〇みそ（だし入り）	風味原料を加えたもの （風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が、 調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量 の割合を上回るもの。）

【表示例】

○米みそ

名称	米みそ
原材料名	米（国産）、大豆、食塩
添加物	調味料（アミノ酸等）
内容量	1 kg
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

こうじ菌は原材料に含みません。



みそはみそ又はしょうゆ製造業の許可が必要です。（→P35）

<ポイント>

○米みそ、麦みそ又は豆みそを2種類以上混合した「調合みそ」の場合、原材料名欄には、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と使用割合の多いものから順に記載し、その文字の次に括弧を付して、当該みその原材料を使用割合の多いものから順に表示します。

加工食品

ジャム類

【個別の表示方法と内容】

	表示例	定義
名称	〇〇ジャム	1種類の果実、野菜を使用したもの
	ミックスジャム	2種類以上の果実等を使用したもの
	マーマレード	かんきつ類の果実を原料とし、その果皮が認められるもの
	ゼリー	果実等の搾汁を原料としたもの
原材料名	果実（りんご、いちご、〇〇）	2種類以上の果実を使用したもの ※マーマレードの場合は、「果実」の代わりに「かんきつ類」と表示することもできる。
	糖類（砂糖、水あめ、〇〇）	2種類以上の糖類を使用したもの

【表示例】

○白桃ジャム

名称	白桃ジャム（プレザーブスタイル）
原材料名	白桃（岡山県産）、グラニュー糖、レモン果汁／酸化防止剤（ビタミンC）
内容量	200g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温保存してください。
製造者	岡山 花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

5 mm以上の厚さの果肉を使用し、その原型が残っているものは、名称のあとに（プレザーブスタイル）と表示することもできます。



糖度が60度以下のものには、「使用上の注意」として表示が必要です。

※使用上の注意：開封後は10℃以下で保存してください。

○いちごとブルーベリーのジャム

名称	ミックスジャム
原材料名	果実（いちご（岡山県産）、ブルーベリー）、糖類（砂糖、水あめ）、レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）
内容量	200g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光を避け、常温保存してください。
製造者	岡山 花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6



瓶詰のジャムは、密封包装食品製造業の許可が必要です。（→P35）

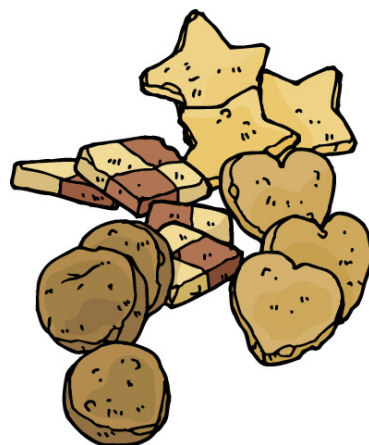
※使用上の注意：開封後は10℃以下で保存してください。

加工食品**菓子****【表示例】**

○焼いたかきもち

名 称	米菓
原材料名	もち米(岡山県産)、黒大豆、よもぎ、黒ごま、しそ、青のり、食塩/くちなし色素
内 容 量	50g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	農事組合法人○○ 岡山県○○市○○2-4-6

1個の質量が3g未満の米菓、ビスケット類、キャンデーなどを、密封して販売する場合は、質量(g)で表示します。(→P36)



○クッキー

名 称	クッキー
原材料名	小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、卵黄(卵を含む)/ベーキングパウダー
内 容 量	15枚
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	代表 岡山 花子 ○○グループ 岡山県○○市○○2-4-6

1個の質量が3g以上の場合や、密封しないで販売する場合は、枚数や個数で表示することもできます。(→P36)

菓子、米菓、パンなどは、菓子製造業の許可が必要です。(→P35)

<ポイント>

- 米菓は、米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び産地情報の伝達が必要です。(→P32)
- 1個の重量が3g未満のビスケット類、米菓、キャンデー、油菓子などは、計量法に規定する特定商品です。密封包装した場合は質量(g)を表示しましょう。密封していない場合は、個数や枚数で表示することもできます。(→P36)

加工食品

弁当・おにぎり

【表示例】

○山菜おこわ弁当

名 称	山菜おこわ弁当
原材料名	もち米（国産）、鶏からあげ（小麦を含む）、煮物（里芋、にんじん、こんにゃく、その他）、わらび、しいたけ、たけのこ、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、みりん、砂糖／調味料（アミノ酸等）
内 容 量	1食
消費期限	△年△月△日△時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

原材料の表示を省略した場合でも、アレルギーや添加物の表示は省略できません。

「1食」「1人前」などに表示することができます。

消費期限は必要に応じて、時間まで表示します。

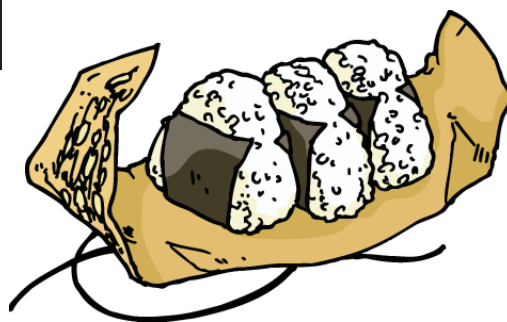
○梅おにぎり

名 称	おにぎり
原材料名	米（岡山県産）、梅干、のり（国産）、食塩
内 容 量	1個
消費期限	△年△月△日△時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製 造 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

内容量を外見上容易に識別できる場合は省略することもできます。

おにぎりの「のり」は、原料原産地表示の対象です。原料となる原そうの原産地を表示してください。（→P21）

弁当やおにぎり、サンドイッチなどは、飲食店営業又はそうざい製造業の許可が必要です。（→P35）



<ポイント>

- 弁当類に含まれる米飯・米加工品やおにぎりの米は、米トレーサビリティ法により、取引等の記録の作成・保存及び産地情報の伝達が必要です。（→P32）
- 消費期限は必要に応じて、時間まで表示します。

加工食品**乾燥野菜・乾燥果実****【表示例】**

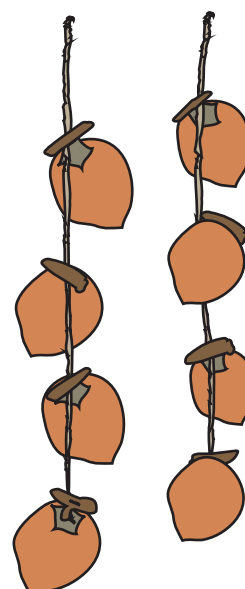
○切り干し大根

名 称	切り干し大根
原材料名	大根（〇〇市産）
内 容 量	100g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	岡山 花子 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

密封して販売する場合は質量（g・kg）で表示します。密封していない場合は、個数で表示できます。（→P36）

○干し柿

名 称	干し柿
原 材 料 名	柿（〇〇町産）
添 加 物	酸化防止剤（二酸化硫黄）
内 容 量	5個
賞 味 期 限	△年△月△日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	岡山 二郎 岡山県〇〇郡〇〇町〇〇2-4-6

**<ポイント>**

○乾燥野菜・乾燥果実・きのこ加工品は、計量法に規定する特定商品です。密封包装した場合は質量（g・kg）を表示しましょう。密封していない場合は、個数で表示することもできます。（→P36）

加工食品

きのこ類加工品（乾しいたけ）

【個別の表示方法と内容】

	表示例	定義
名称	乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、若しくは柄を除去したもの
	乾しいたけ(スライス)	乾しいたけのうち柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたもの
原材料	しいたけ(原木)	原木栽培のものは(原木)、菌床栽培のものは(菌床)と表示する
	しいたけ(菌床)	
材料名	しいたけ(原木・菌床)	原木栽培及び菌床栽培のしいたけを混合したもの(原材料に占める割合の高いものから順に表示する)
	しいたけ(菌床・原木)	

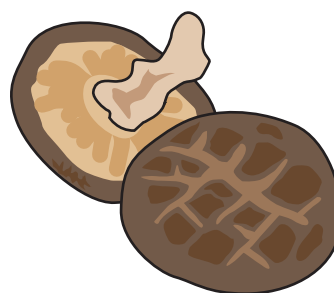
※しいたけの原産地表示については、令和4年3月30日から、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示することとなりました。

【表示例】

○乾しいたけ

名称	乾しいたけ
原材料名	しいたけ(原木)(○○県産)
内容量	100g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	岡山 花子 岡山県○○市○○2-4-6

密封して販売する場合は質量（g・kg）で表示します。密封していない場合は、個数表示もできます。（→ P36）



「どんこ」と「こうしん」の表示

どんこ以外の乾しいたけの混入が30%未満のもの、こうしん以外の乾しいたけの混入が30%未満のものについては、それぞれ、「乾しいたけ(どんこ)」「乾しいたけ(こうしん)」と名称欄に表示することができます。

どんこ	乾しいたけのうち、かさが七分開きにならないうちに採取した、しいたけ菌の子実体を使用したもの
こうしん	乾しいたけのうち、かさが七分開きになってから採取した、しいたけ菌の子実体を使用したもの

加工食品**お茶・香辛料****【表示例】**

○茶葉

名 称	緑茶
原材料名	緑茶（〇〇市産）
内 容 量	100 g
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	岡山 太郎 岡山県〇〇市〇〇2-4-6

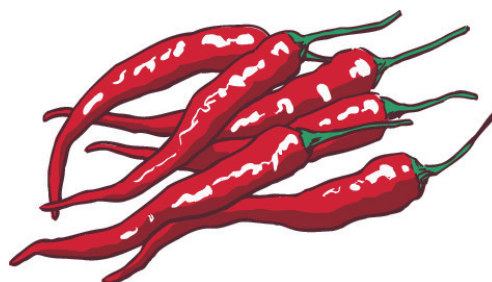
荒茶の原材料の産地を表示します。
（→P21）



○乾燥させたとうがらし（丸ごとのもの）

名 称	乾燥とうがらし
原材料名	とうがらし（岡山県産）
内 容 量	10本
賞味期限	△年△月△日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	岡山 二郎 岡山県〇〇郡〇〇町〇〇2-4-6

破碎・粉碎していない、まるごと乾燥させた香辛料の場合は、数量で表示できます。

**<ポイント>**

○破碎又は粉碎した香辛料は、計量法に規定する特定商品です。密封包装した場合は質量（g）を表示しましょう。（→P36）

Ⅲ. 詳しい表示の決まり

1. 有機農産物・特別栽培農産物等の表示

【有機農産物・有機農産物加工食品】

有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。

有機JASマークが貼られている農産物、又は、これを原材料とする加工食品については、「有機」「オーガニック」などの表示ができます。

有機JASマークがない場合には、「有機」「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示はできません。



有機 JAS マーク



おokayama有機無農薬農産物のマーク

【おokayama有機無農薬農産物】

岡山県では、国の有機JAS規格を基本に、化学肥料・農薬（天敵を除く。）を一切使わない「おokayama有機無農薬農産物」を県独自に認証しています。

【特別栽培農産物】

特別栽培農産物とは、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づいて、節減対象農薬の使用回数及び化学肥料の窒素分量をともに慣行レベルに対して5割以上削減して栽培された農産物のことをいいます。慣行レベルとは、農産物を栽培する地域における、節減対象農薬の使用回数や化学肥料の窒素分量の一般的な使用回数のことをいい、それぞれの都道府県等で、品目ごとに定めています。岡山県の慣行レベルは県のホームページで確認できます。

農林水産省のガイドラインに基づいて生産、表示を自主的に行うものです。岡山県では、県独自の表示・認証制度等は定めていません。

なお、このガイドラインにおいて、「無農薬」「無化学肥料」「減農薬」「減化学肥料」などの表示を行うことは、消費者に誤解されやすいため、禁止されています。

【農薬や化学肥料を使用しないで栽培した農産物】

有機農産物や特別栽培農産物以外の農産物に、農薬や化学肥料を使用せずに栽培した旨を表示したい場合は、消費者が有機農産物や特別栽培農産物であると誤認しないように注意して、事実に基づいて表示を行ってください。なお、表示内容の根拠資料として、栽培記録・出荷記録等を作成し、保管しておくことが必要です。

具体的には、「栽培期間中、農薬・化学肥料不使用」「農薬を使用せずに栽培しています。」などと表示します。

2. 加工食品の原料原産地名の表示

新たな原料原産地表示について

平成29年9月の食品表示基準一部改正によって、全ての加工食品（輸入品を除く）について、原料原産地表示が必要になりました。原則として、使用した原材料に占める重量割合上位1位の原材料が表示の対象です。

原料原産地表示の方法

「国別重量順表示」を原則とし、対象原材料の産地について、国別に重量の割合の高いものから順に国名を表示します。なお、国産については、都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を表示することもできます。

また、対象原材料が中間加工原材料（→P 22）である場合、原則として「製造地表示」を行います。ただし、当該対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の産地が判明している場合には、製造地に変えて当該生鮮食品の名称とともに、その産地を表示することができます。

例外として、食品表示基準の別表第15に定める「22食品群と個別5品目」については、個別に原料原産地の表示ルールがあります。（詳細は右ページ参照）

<原料原産地名欄を設けて表示>

原材料名	いちご、砂糖、レモン果汁
原料原産地名	岡山県産（いちご）

<原材料名欄に括弧書きで表示>

原材料名	いちご（岡山県産）、砂糖、レモン果汁
------	--------------------

	表示例
製造地を表示する場合	小麦粉（国内製造） しょうゆ（大豆・小麦を含む）（国内製造）
生鮮食品まで遡る場合	小麦粉（小麦（国産）） しょうゆ（大豆（国産）、小麦、食塩）
重量割合1位の原材料が2つ以上ある場合	夏みかん（岡山県産）、砂糖（国内製造） ※重量割合1位の原材料すべてについて表示する。
生産地の異なる原材料を混合して使用した場合	大豆（アメリカ産、国産） ※重量割合の高いものから順に表示する。

今後1年間で、国別の重量順位の変動や産地の切り替えが頻繁に行われるなど、国別重量順表示が困難な場合は、「又は表示」や「大括り表示」といった表示を行うこともできます。使用条件や表示の方法などは、消費者庁HP「食品表示基準Q&A」等に詳しく紹介されています。

食品表示基準の別表第15に定める「22食品群と個別5品目」

次の食品については、対象の原材料の生鮮食品の原産地を表示します。

(「又は表示」「大括り表示」はできません。)

○野菜冷凍食品

表示対象原材料：重量割合上位3位かつ5%以上の原材料

○農産物漬物

①内容重量が300gを超えるもの

表示対象原材料：原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物の上位4位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの

②内容重量が300g以下のもの

表示対象原材料：原材料及び添加物の重量に占める割合の高い農産物の上位3位までのもので、かつ、原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの

○おにぎり

表示対象原材料：おにぎりを巻く目的で使用される「のり」

重量割合の順位にかかわらず「のり」の原料となる原そのの産地を表示してください。国産の場合は、水域名、水揚げした港の名称、水揚げした港や養殖場が属する都道府県名等を表示することもできます。

唐揚げ、たくあんなどの「食材(いわゆるおかず)」と一緒に容器に入れたものや、巻き寿司、軍艦巻き、手巻き寿司などのいわゆるお寿司に該当するものは対象外です。

○次に掲げるもののうち、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、当該割合が50%以上であるもの

- ・乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)
- ・塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物を除く。)
- ・ゆで、又は蒸したきのご類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- ・異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのご類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- ・緑茶及び緑茶飲料(荒茶の原材料)
- ・もち(米穀)
- ・いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- ・こんにやく(こんにやくいも)
- ・こんぶ巻(こんぶ)

☆農産物直売所で販売されている主なものを抜粋して載せています。

3. 中間加工原材料及び複合原材料の表示

○中間加工原材料

中間加工原材料とは、食品を製造する際に使用する原材料のうち加工食品であるもののことをいいます。(例：小麦粉、砂糖、しょうゆなど)

1種類の原材料からなる加工原材料を使用した場合、当該加工原材料の一般的な名称を表示します。

【表示例】

原材料名	小麦粉、砂糖、○○、△△
------	--------------

○複合原材料

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる加工原材料のことをいいます。

【基本の表示方法】

複合原材料を使用した場合は、その一般的な名称の次に括弧を付して、当該複合原材料を構成する原材料を重量の割合の高いものから順に表示します。添加物が含まれる場合は、抜き出して、添加物の項目にまとめて表示します。

ただし、3種類以上の原材料からなる複合原材料の場合、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合が、3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することができます。また、次のいずれかに該当するときは、複合原材料を構成する原材料の表示を省略することができます。

(★アレルギー及び添加物の表示は省略できません。)

- ・製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合
- ・名称からその原材料が明らかな場合(例：しょうゆ、からあげなど)

【表示例】

食用植物油脂、卵黄、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖からなるマヨネーズを仕入れて使用した場合(香辛料、食塩、砂糖はマヨネーズにおける割合が5%未満とする。)

①基本の書き方(原材料をすべて表示)

原材料名	○○、△△、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、香辛料、食塩、砂糖)、□□、××
------	--

②「その他」と表示する場合

原材料名	○○、△△、マヨネーズ(食用植物油脂、卵黄(卵を含む)、醸造酢、その他)、□□、××
------	--

※醸造酢は重量割合が3位以下ですが、5%以上使用されているため「その他」と表示できません。

③使用したマヨネーズの最終製品に占める割合が5%未満の場合

原 材 料 名	〇〇、△△、□□、××、マヨネーズ（卵を含む）
---------	-------------------------

※マヨネーズについては、「複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満である場合」でなくとも、「複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合」に該当するため、複合原材料の原材料の表示を省略することも可能です。

【分割して表示する方法】

複合原材料を使用した場合であっても、単に混合しただけなど、原材料の性状に大きな変化がない複合原材料を使用する場合については、当該複合原材料の原材料を分割して表示できる場合があります。

分割して表示できるかどうかは、以下の条件から総合的に判断します。

- ・中間加工原材料を使用した場合であって、消費者がその内容を理解できない複合原材料の名称の場合
- ・中間加工原材料を使用した場合であって、複数の原材料を単に混合（合成したものは除く。）しただけなど、消費者に対して中間加工原材料に関する情報を提供するメリットが少ないと考えられる場合

分割して表示する場合、当該複合原材料の全ての原材料及びそれ以外の使用した原材料について、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。

【表示例】

砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した複合原材料「ココア調製品」を仕入れ、製造したクッキーの場合（アーモンドパウダー、食塩はココア調製品における割合が5%未満とする。）

①複合原材料の一般的な書き方

原 材 料 名	小麦粉、ココア調製品(砂糖、ココアパウダー、その他)、バター、鶏卵／膨張剤
---------	---------------------------------------

②分割して表示する場合

原 材 料 名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩／膨張剤
---------	--

4. 特色のある原材料の表示

特定の出産地のもものや有機農産物など、特色のある原材料を使用した旨を表示する場合、又は、製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合には、使用割合の併記が必要です。ただし、同種の原材料中における使用割合が100%の場合は割合表示を省略することもできます。

なお、基本的には同一の種類の出産地に占める割合を表示しますが、製品中にごく少量しか含まれていないものなどについては、製品全体に占める割合を表示します。

【特色のある原材料の具体例】

- ① 特定の出産地のももの
 - ・国産大豆絹豆腐 ・トルコ産ヘーゼルナッツ使用
 - ・十勝産小豆使用 ・国内産山ごぼう使用 ・三陸産わかめを使用 等
- ② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品（※有機JAS認定のあるものに限る）
 - ・有機小麦粉使用 ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産 ・有機牛肉使用 等
- ③ 非遺伝子組換えのもの等
 - ・遺伝子組換え食品に関する事項の規定に基づき表示する
- ④ 特定の製造地のももの
 - ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り ・北海道で製造されたバターを使用 等
- ⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物
 - ・特別栽培ねぎ入り ・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用 等
- ⑥ 品種名等
 - ・とちおとめ使用 ・コシヒカリ入り ・本まぐろ入り 等
- ⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名
 - ・宇治茶使用 ・松阪牛使用 ・越前がに入り
 - ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」 等

【表示例】

○あん（原材料の小豆における大納言小豆の使用割合が50%）

一括表示欄

原材料名	小豆（国産）（大納言小豆50%）、砂糖
------	---------------------

一括表示欄外「大納言小豆50%使用（小豆に占める割合）」

○白桃ジャム（原材料の白桃における岡山県産清水白桃の使用割合が100%）

一括表示欄

原材料名	白桃（清水白桃）（岡山県産）、砂糖、レモン果汁
------	-------------------------

一括表示欄外「岡山県産清水白桃使用」

5. 添加物の表示

製造時に添加物を使用した場合、又は原材料に添加物が使用されている場合は、原則使用されたすべての添加物を原材料と明確に区分して表示しなければなりません。

なお、添加物名は、物質名又は決められた簡略名で表示する必要があります。

○次の用途で使用した添加物は、食品を選択するうえで、特に表示の必要性が高いものとして、品名と用途名を併せて表示することになっています。

用途名	用途	表示例
甘味料	食品に甘味を与えるもの	甘味料（サッカリンNa）
着色料	食品を着色するもの	着色料（赤3、アナトー）
保存料	カビや微生物などの発育を抑制し、食品を保存するもの	保存料（ソルビン酸K）
増粘剤等	食品になめらかな感じや粘り気を与えるもの	増粘剤（グアー）
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぐもの	酸化防止剤（ビタミンC）
発色剤	肉類の鮮紅色を保持するもの	発色剤（亜硝酸Na）
漂白剤	食品を漂白するもの	漂白剤（次亜硫酸Na）
防かび剤等	かんきつ類のカビ防止に使用するもの	防かび剤（OPP）

【表示例】

① 添加物の事項欄を設けて表示

原材料名	いちご、砂糖
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

② 原材料と添加物を記号（/（スラッシュ）など）で区分して表示

原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	--------------------------------

③ 原材料と添加物を改行して表示

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	-----------------------------------

④ 原材料と添加物を別欄に表示

原材料名	いちご、砂糖
	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

★添加物不使用に関する表示について

添加物不使用に関する表示を行う場合は、消費者に誤認等を与えないよう注意が必要です。「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン」（令和4年3月公表）に示されている10の類型に該当しないかを確認した上で表示しましょう。

- （不適正例） ・単なる「無添加」の表示 ・無添加を健康や安全と関連づける表示
 ・添加物を通常使用しない食品への無添加表示
 ・過度に無添加を強調している表示 等

6. アレルギー物質の表示

食品に含まれる特定原材料（アレルゲン）は、原則すべて表示します。

表示が義務づけられたもの （特定原材料）（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
表示を推奨するもの （特定原材料に準ずるもの） （20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和5年3月9日から、特定原材料に「くるみ」が追加されました。経過措置期間（令和7年3月31日まで）が終了するまでに表示ラベルの切り替えを行う必要があります。

※現在、「特定原材料に準ずるもの」について、「マカダミアナッツ」の追加、「まつたけ」の削除が行われる方針にあります。最新の情報にご注意ください。

○個別表示を原則とし、特定原材料等を含む原材料の直後に括弧をして表示します。

※特定加工食品（表記に特定原材料等を含まないが、一般的にアレルゲンを含むことが予測できると考えられてきた食品）も、アレルゲンを含む旨の表示が必要になりました。

【表示例】マヨネーズ（卵を含む）、ヨーグルト（乳成分を含む）、うどん（小麦を含む）、パン（小麦を含む）など

【個別表示】

原材料名	○○、卵、△△（乳成分を含む）、□□（豚肉を含む）／××（大豆由来）
------	------------------------------------

- ・特定原材料を原材料に含む場合は、名称の後に括弧を付して「（～を含む）」と表示し、食品添加物の場合は「（～由来）」と表示します。
- ・特定原材料等が2つ以上になる場合は、「・」でつなぎます。
- ・繰り返し表示になるアレルゲンは省略することもできます。

【一括表示】

原材料名	○○、卵、△△、□□／××、（一部に卵・乳成分・豚肉・大豆を含む）
------	-----------------------------------

- ・表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合等は、例外的に原材料欄の最後にまとめて「（一部に～を含む）」として一括表示することができます。
- ・個別表示と一括表示を組み合わせて表示することはできません。
- ・代替表記や拡大表記されている原材料についても一括表示にまとめて表示します。

○代替表記と拡大表記について

【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものとして右表に掲げる表示を行う場合にあっては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

【拡大表記】

原材料名又は添加物名に特定原材料等又は代替表記を含む場合は、特定原材料等を使った食品であることが理解できるものとして右表に掲げる表示を行えば、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。なお、この拡大表記については、右表に掲げる表示は表記例です。

<特定原材料等の代替表記等方法リスト>

(食品表示基準について 別添アレルギーを含む食品に関する表示 別表3)

1 特定原材料

特定原材料（食品表示基準で定められた品目）	代替表記	拡大表記（表記例）
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、マツバガニ、カニシューマイ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖練乳、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

※「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」と表示してください。

2 特定原材料に準ずるもの

通知で定められた品目	代替表記	拡大表記（表記例）
	表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記	特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
カシューナッツ		
キウイフルーツ	キウイ、キーウィー、キウィ、キウィー、キーウィ	キウイジャム、キーウィジャム、キウイソース、キーウィーソース
牛肉	牛、ぎゅうにく、ぎゅう肉、牛にく、ビーフ	牛すじ、ビーフコロケ、牛脂
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、すりゴマ、ゴマペースト、練りごま、切り胡麻
さけ	鮭、サーモン、シャケ、サケ、しゃけ	鮭フレーク、スモークサーモン、紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆油、大豆たんぱく、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、鶏レバー、チキンピヨ、チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ
まつたけ	松茸、マツタケ	焼きまつたけ、まつたけ土瓶蒸し
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、白桃、黄桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、山いも、ヤマイモ	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、焼きりんご、リンゴ酢、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

7. 遺伝子組換え食品の表示

次の農産物とその農産物を原材料にした加工食品は、遺伝子組換えの表示が必要です。

○農産物（9作物）：大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、綿実、ばれいしょ、なたね、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

○加工食品（33食品群）：豆腐、油揚げ、おから、納豆、みそ、大豆煮豆、きなこ、ポテトスナック菓子 など

☆ 遺伝子組換え作物及びその加工食品には、作物名や原材料名とともに「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」という表示をします。

☆ 令和5年4月1日に遺伝子組換え食品の任意表示制度が変更され、「遺伝子組換えでない」旨の表示ができるのは、分別生産流通管理^{※1}をして、遺伝子組換えの混入がないと検査等で認められる場合のみとなりました。

表示義務	農産物（原材料）の管理状況	表示例
義務	遺伝子組換え農産物を分別している場合	大豆（遺伝子組換え）
義務	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を分別していない場合	大豆（遺伝子組換え不分別）
任意	分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入を5%以下 ^{※2} に抑えている場合	大豆（分別生産流通管理済み）
任意	分別生産流通管理をして、遺伝子組換え農産物の混入がないと検査等で認められる場合	大豆（遺伝子組換えでない）

※1 分別生産流通管理（IP ハンドリング）とは…遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を農場から食品業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。

※2 大豆及びとうもろこしに限る。

8. 栄養成分等の表示

原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物に、栄養成分の量及び熱量を表示します。

【表示項目】

義務表示
熱量、たんぱく質、 脂質、炭水化物、 ナトリウム（食塩相当量）
推奨表示
飽和脂肪酸、 食物繊維
任意表示
糖類、糖質、 コレステロール、 ビタミン、ミネラル等

【表示様式例】

栄養成分表示 （食品単位当たり）	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
炭水化物	〇g
食塩相当量	〇.〇g

栄養成分表示 （食品単位当たり）	
熱量	〇〇kcal
たんぱく質	〇g
脂質	〇g
- 飽和脂肪酸	〇g
- n-3系脂肪酸	〇.〇g
- n-6系脂肪酸	〇.〇g
コレステロール	〇mg
炭水化物	〇g
- 糖質	〇g
- 糖類	〇g
- 食物繊維	〇g
食塩相当量	〇.〇g

【補足】

- 1 食品単位は、100g、100ml、1 食分、1 包装その他の 1 単位のいずれかを表示する。
この場合において、1 食分である場合は、1 食分の量を併記する。
- 2 左ページの様式中の栄養成分及び熱量の順を変更してはならない。
- 3 栄養成分の量及び熱量であって一定の値を 0 とするものについては、当該栄養成分又は熱量である旨の文字を冠して一括して表示することができる。
- 4 表示様式の枠を表示することが困難な場合には、枠を省略することができる。

栄養成分表示値の設定方法

表示値は、定められた方法による分析値に加えて、サンプル品等の分析値、計算値、参照値又はこれらの併用値を用いることができます。

その場合、定められた分析方法によって得られた値とは一致しない可能性があることを表示することが必要です。

(例：「推定値」「この表示値は目安です。」「日本食品標準成分表を用いて計算した推定値です。」)

また、表示された値の根拠資料を保管することが必要です。

栄養成分の表示を省略できる場合

次の①～⑤のいずれかに該当する場合は表示を省略できます。ただし、「栄養表示」をしようとする場合は省略できません。

- ① 容器包装の表示可能面積がおおむね30cm²以下であるもの
- ② 酒類（酒税法第2条第1項に規定する酒類）
- ③ 栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの（次のいずれかの要件をみたすもの）
 - ア) 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウムの全てについて、0 と表示することができる基準を満たしている場合
 - イ) 1日に摂取する当該食品由来の栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム）の量及び熱量が、社会通念上微量である場合
⇒コーヒー豆やその抽出物、ハーブやその抽出物、茶葉やその抽出物、スパイス等
- ④ 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの
 - ア) 日替わり弁当（サイクルメニューを除く）等、レシピが3日以内に変更される場合
 - イ) 複数の部位を混合しているため都度原材料が変わるもの
- ⑤ 消費税法において消費税を納める義務が免税される事業者が販売するもの（当分の間、中小企業基本法に規定する小規模事業者が販売するものも含む。）

★表示を省略することができる食品についても、表示が可能なものについては、できるだけ表示することが望ましいです。

栄養成分表示が不要な場合

次の①②のいずれかに該当する場合、栄養成分表示は要しません。ただし、「栄養表示」をしようとする場合は表示が必要です。

- ① 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
- ② 不特定又は多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合

栄養表示

「栄養表示」とは、製品の容器包装に以下の栄養成分等を表示することをいいます。

栄養素及び熱量そのもの、栄養成分の総称、栄養素の種類である栄養成分
 栄養成分の別名称、栄養成分の前駆体、栄養成分の構成成分、
 その他栄養成分等を示唆する一切の表現

(例：「ビタミンC」「ポリフェノール」「食物繊維」「アミノ酸」「β-カロテン」など)

【栄養表示に該当しない表示】

- ・原材料名又は添加物としての栄養成分名のみを表示
 - ・食品表示法及びその下位法令以外の法令により義務付けられた栄養成分名の表示
 - ・味覚に関する表示（うす塩味、甘さひかえめ等）※
 - ・「ミネラルウォーター」のように広く浸透した一般的な品名であって、一般消費者に対し栄養成分が添加された又は強化されたという印象や期待感を与えないもの
- ※「あま塩」、「うす塩」、「あさ塩」等の表示は、栄養表示として適用対象となります。

★栄養表示の考え方における留意点

- ・栄養成分が添加されたものでなく、天然に含まれる栄養成分について表示した場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当します。
- ・原材料に対し栄養表示を行う場合も食品表示基準が適用される栄養表示に該当します。

栄養強調表示

「補給できる旨の表示」、「適切な摂取ができる旨の表示」、「添加していない旨の表示」をする場合は、定められた基準を満たしていることが必要です。

強調表示の種類		表現例	該当する栄養成分等
補給ができる旨の表示 (多いことを強調)	高い旨	高〇〇、〇〇豊富	たんぱく質、 食物繊維、葉酸、 ビタミン類、 ミネラル類
	含む旨	〇〇源、〇〇含有	
	強化された旨	〇〇30%アップ 〇〇2倍	
適切な摂取ができる旨の 表示(少ないことを強調)	含まない旨	無〇〇、〇〇ゼロ、 ノン〇〇	熱量、脂質、 飽和脂肪酸、 コレステロール、 糖類、ナトリウム
	低い旨	低〇〇、〇〇控えめ、	
	低減された旨	〇〇30%カット、 〇〇gオフ、〇〇ハーフ	
添加していない旨の表示 (無添加を強調)	無添加である旨	〇〇無添加、〇〇不使用	糖類、 ナトリウム塩

9. 機能性の表示

「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができるのは、次のものです。

特定保健用食品（トクホ）

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。製品には、許可マークと許可を受けた表示を表示します。



特定保健用食品マーク



特定保健用食品マーク（条件付き）

栄養機能食品

1日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量を含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。製品には、「栄養機能食品（〇〇）」などを表示します。

機能性表示食品

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などを消費者庁長官へ届け出たものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

☆特定保健用食品、栄養機能食品及び機能性表示食品以外の食品に、食品の持つ効果や機能を表示することはできません。

なお、医薬品の承認を受けていないものについて、その効能効果等に係る表示をすることは「医薬品医療機器法」により、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示をすることは「景品表示法」により禁止されています。

IV. 関係法令等

1. 米トレーサビリティ法(米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律)

米トレーサビリティ法とは、①米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、②産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務づける法律です。

対象品目	具体例
米穀	もみ、玄米、精米、砕米、くず米、ふるい下米、色選下米など
主要食糧	米粉、米粉調製品、もち粉調製品、米こうじ、米穀をひき割りしたもの、ミール、米菓生地、白ぬか
米飯類★	弁当、おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯類の米飯類、おかゆ、寿司、チャーハン、オムライス、カレーライス、ドリアなど
もち★	もち、よもぎもち、豆もちなど ※原材料に砂糖などの甘味料を含むもの、もちで他の原材料を包んだもの、もちに他の原材料をかけたものなど(例:あんこもち、きなこもち)は対象外です。
だんご★	だんご、みたらしだんご、3色だんごなど ※うるち米粉又はもち米粉を原材料に含み、練って、小さく球状に丸めて又は円柱状に丸めて切って製造されたものであって、「だんご」と称して販売しているものが対象となります。よって、他の原材料を包んだもの、「だんご」と称していないもの(例:すあま、ういろう、ゆべし)は対象外です。
米菓★	あられ、せんべい、おかき、かきもち、柿の種など ※うるち米、もち米又はそれらの粉を原材料に含む生地を、焼いて又は揚げて製造されたものであって、米菓、あられ、せんべい、おかきなど「米菓」と称して販売されているものが対象となります。
その他米加工品★	清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん

★米飯類、もち、だんご、米菓、その他米加工品であって、一般消費者への販売用に容器包装に入れられたもののうち、容器包装に産地が表示されているものについては、取引等の記録のうち産地情報を省略することができます。

①取引等の記録の作成・保存

取引等の記録は、必要事項が記載された伝票類を保存するか、ノート、作業日誌、出納帳、パソコン等に記録して作成します。記録の保存期間は、基本的に、取引を行った日から3年間です。例外として、消費期限が付されている商品は3カ月間、賞味期限が取引日から3年を超える商品は5年間が保存期間です。なお、搬出・搬入・廃棄等を行った場合についても記録を作成します。

※記録に必要な項目：品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入した場所、用途限定米穀の場合はその用途

②産地情報の伝達

事業者間の伝達：伝票等又は商品の容器包装へ記載します。

消費者への伝達：商品の容器包装へ記載します。

飲食店の場合は、消費者のよく目につくところに記載します。

2. 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

消費者を惑わす過大な景品の提供や、嘘の広告、誇大広告などの不当な表示を規制し、消費者の利益を保護するための法律です。

商品の容器包装やPOP、チラシ等に表示を行う場合は、「不当な表示」にあたらぬいか、注意しましょう。

不当な表示の禁止

景品表示法では、特定の表示の義務づけはなく、書いてはいけないことも細かく定められていません。一般消費者が見たときに、事実と反して著しく優良又は有利な印象を受けるような表示を禁止したものです。

不当な表示は、「優良誤認表示」「有利誤認表示」「その他誤認されるおそれのある表示」の3つに分けられます。

【優良誤認表示】

品質、規格等の内容についての不当表示

- 実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認される表示
（例）100%使用と表示した原材料が、実際には50%だった。
- 事実と相違して競争事業者のものよりも著しく優良であると誤認される表示
（例）通常、添加物を使用していない食品に「無添加」と表示

【有利誤認表示】

価格等の取引条件についての不当表示

- 実際のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認される表示
（例）セット売りを「お徳用」と表示していたが、実際にはバラ売りで価格は同じだった。
- 競争事業者のものよりも著しく有利であると一般消費者に誤認される表示
（例）他社の類似商品よりもお得と表示していたが、実際は他社の類似商品と変わらなかった。

【その他誤認されるおそれのある表示】

まぎらわしい表示、原産国の判別を誤認させる表示

- 無果汁の清涼飲料水等についての表示
（例）無果汁にもかかわらず、果実の名称、図柄等を用いている。
- 商品の原産国に関する不当な表示
（例）原産国以外の国名、地名、国旗等の表示

3. 医薬品医療機器法（旧薬事法）

（正式名称：医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）

- 専ら医薬品として使用される原材料が配合・含有されているものは販売できません。
（例）ゲンノショウコの地上部、センブリ 等
- 「医薬品」と誤認されるような効能効果を「標ぼう」することは禁止されています。
（例）・糖尿病・高血圧・動脈硬化の方に、便秘の解消に、ガン予防に
・疲労回復、強精強壮、老化防止、血液浄化
・新聞、雑誌の記事、医師等の談話、学説、経験談などを引用することにより暗示するもの 等

4. 健康増進法

健康増進法第65条では、食品として販売されるものについて、その健康の増進の効果等に関して、広告、表示をする場合、「著しく事実に相違する」又は「著しく人を誤認させる」ような表示を禁止しています。

対象となる広告等の例

商品、容器又は包装による広告、ポスター、看板、POP、チラシ、パンフレット、説明書、インターネット 等

虚偽誇大広告が禁止されている主な事項（根拠がある場合を除く）

- ・健康の保持増進の効果
（例）「肥満の解消」「疲労回復」「血圧が高めの方に適する」
- ・特定の食品又は成分を含有する旨
（例）「プロポリス含有」「〇〇抽出エキスを使用しています」
- ・熱量
（例）「カロリーオフ」「エネルギー0kcal」
- ・皮膚等を健やかに保つ効果
（例）「皮膚に潤いを与えます」

5. 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止して、国民の健康の保護を図る目的の法律です。食品の成分規格、添加物の使用基準などが定められているほか、営業許可の義務付けなどもこの法律で決められています。

営業許可・届出

食品を製造、販売等する際は、保健所の許可又は届出等が必要です。許可が必要な業種は32業種ですが、許可が必要ない業種でも、一部の業種を除き、保健所への届出が必要となります。許可や届出が必要かどうかわからない場合や、製造したい食品がどの業種に該当するかわからない場合は、保健所に相談しましょう。

また、安全な食品を作るために、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理も義務化されています。

※詳しい内容は県のホームページや保健所で確認してください。

<許可が必要な食品の例> ※令和3年6月1日以降

対象食品	業種
弁当、赤飯、山菜おこわ、寿司等	飲食店営業又はそうざい製造業
おかず、つくだ煮等	そうざい製造業
クッキー、パン、あん入りもち、焼いたかきもち等	菓子製造業
みそ、しょうゆ	みそ又はしょうゆ製造業
豆腐	豆腐製造業
レトルトパウチ、缶・瓶詰の食品	密封包装食品製造業
漬物	漬物製造業

★直売所でよく販売されているものを抜粋して載せています。掲載していない食品についても許可が必要な場合があります。

<問い合わせ先>

保健所	電話番号	管轄市町村
備前保健所 衛生課	086-272-3947	玉野市、瀬戸内市、吉備中央町、備前市、赤磐市、和気町
備中保健所 衛生課	086-434-7026	総社市、早島町、笠岡市、井原市、浅口市、里庄町、矢掛町
備北保健所 備北衛生課	0866-21-2837	高梁市、新見市
真庭保健所 真庭衛生課	0867-44-2918	真庭市、新庄村
美作保健所 衛生課	0868-23-0115	津山市、鏡野町、久米南町、美咲町、美作市、勝央町、奈義町、西粟倉村
岡山市保健所 衛生課	086-803-1257	岡山市
倉敷市保健所 生活衛生課	086-434-9826	倉敷市

6. 計量法

法定計量単位（gやmlなど）により取引又は証明における計量をするときは、正確に計量するよう努めなければなりません。

特に、計量販売されることの多い消費生活関連商品であって、消費者保護のために適正計量の規制を課すことが適当なもの29種類を「特定商品」として定めています。特定商品はその内容量を示して販売する場合は、量目公差（許される誤差）を超えないように計量しなければなりません。

さらに、特定商品のうち政令で定めるもの（精米、食肉、牛乳、みそ、醤油など）を密封包装して販売する場合には、その内容量（gやmlなど）を表記するとともに、その表記した者の氏名（名称）・住所を表記しなければなりません。

<計量法第13条第1項の政令で定める特定商品一覧表（抜粋）>

精米及び精麦	
豆類（未成熟のものを除く。） 及びその加工品	加工していないもの 加工品のうち、あん、煮豆、きな粉、ピーナツ製品及びはるさめ
米粉、小麦粉その他の粉類	
野菜加工品（漬物以外の塩蔵野菜を除く。）	缶詰及び瓶詰、トマト加工品並びに野菜ジュース 漬物（らっきょう漬け以外の小切り又は細刻していない漬物を除く。） 野菜冷凍食品、きのこ加工品及び乾燥野菜
果実加工品	果実漬物及び果実冷凍食品、果実缶及び瓶詰、ジャム、マーマレード、 果実バター並びに乾燥果実
砂糖（細工もの又は隙間なく直方体状に積み重ねて包装した角砂糖以外のもの）	
茶、コーヒー及びココアの調製品	
香辛料（破碎し、又は粉碎したもの）	
めん類（ゆでめん又はむしめん以外のもの）	
もち、オートミールその他の穀類加工品	
菓子類	ビスケット類、米菓及びキャンデー（ナッツ類、クリーム、チョコレート等をはさみ、 入れ、又は付けたものを除くものとし、1個の質量が3g未満のものに限る。） 油菓子（1個の質量が3g未満のものに限る。） 水ようかん（くり、ナッツ類等を入れたものを除くものとし、缶入りのものに限る。） プリン及びゼリー（缶入りのものに限る。）、スナック菓子（ポップコーンを除く。）
はちみつ	
食塩、みそ、うま味調味料、風味調味料、カレールウ	
ソース、めん類等のつゆ、焼肉のたれ及びスープ	
しょうゆ及び食酢	
調理食品	即席しるこ及び即席ぜんざい 調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰
つくだに、ふりかけ並びにごま塩、洗いごま、すりごま及びいりごま	
飲料（医薬用のものを除く。）	

★直売所でよく販売されているものを抜粋して載せています。

- 「密封」とは、商品の容器や包装又はこれらに付した封紙（特別に作成されたシール等）を破棄しなければ、内容量の増減ができないようにすることをいいます。単に輪ゴムやセロハンテープ等で封をしたものなどは該当しません。
- 内容量の計量には、検定証印又は基準適合証印のついた計量器（家庭用のはかりは不可）を使用してください。また、2年に1度定期検査を受検し、有効期限を遵守してください。

★こんな手順で食品表示を作成しましょう

1. 原材料と添加物の一覧表を作成

- すべての原材料の名称と産地などを一覧に書き出します。
- 原材料に添加物が含まれる場合は、その添加物も書き出します。

2. アレルギー表示を確認

- 原材料と添加物のなかにアレルギー物質が含まれてないか確認します。

3. 一覧表に重量を記載

- 原材料、添加物の一覧表に重量を記載し、それぞれの割合を算出します。

4. 原材料と添加物の項目を作成

- 原材料を重量順に記載、次に原材料と区分して添加物を重量順に記載します。
- 重量割合が1位の原材料に原料原産地名を記載します。
- アレルギー物質がある場合は、その旨を記載します。

5. 栄養成分の表示値の設定

- 分析及び計算等により、表示する栄養成分の値を算出します。

6. 表示ラベル案を作成

- この冊子を参考にしながら、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、消費（賞味）期限、保存方法、製造者などの項目について、表示ラベル案を作成します。
- わからないことは行政機関等に相談してください。

7. ラベル案の確認

- 文字の大きさは適正か、読みやすく分かりやすい表示か、表示禁止事項にふれないかを確認します。

★文字の大きさの目安<12ポイント：内容量が3kgを超える精米・玄米>

<8ポイント：生鮮食品、内容量が3kg以下の精米・玄米、加工食品全般>

<5.5ポイント：表示可能面積（容器包装の表面積）がおおむね150cm²以下の生鮮食品、加工食品>

問い合わせ先

○品質事項（名称、原材料名、内容量、原料原産地名等の表示など）

農産物（米、野菜、果樹等）	岡山県農林水産部 農産課	086-226-7422
	備前県民局 農畜産物生産課 農産班	086-233-9827
	備中県民局 農畜産物生産課 農産班	086-434-7032
	美作県民局 農畜産物生産課 農産班	0868-23-1305
畜産物（肉、卵等）	岡山県農林水産部 畜産課	086-226-7428
	備前県民局 農畜産物生産課 畜産班	086-233-9828
	備中県民局 農畜産物生産課 畜産第一班	086-434-7033
	備中県民局 農畜産物生産課 畜産第二班	0867-72-9166
	美作県民局 農畜産物生産課 畜産第一班	0868-23-1310
	美作県民局 農畜産物生産課 畜産第二班	0867-44-7564
林産物（きのこ、たけのこ等）	岡山県農林水産部 林政課	086-226-7451
水産物（魚介類）	岡山県農林水産部 水産課	086-226-7446
主たる事務所及び事業所が 岡山市の区域のみの事業者の方	岡山市市民生活局市民生活部 生活安全課 消費生活センター	086-803-1105
主たる事務所及び事業所が 倉敷市の区域のみの事業者の方	倉敷市市民局市民生活部 消費生活センター	086-426-3922

○衛生事項（名称、アレルギー、消費（賞味）期限、保存方法、添加物等の表示など）

食品全般	備前保健所 衛生課	086-272-3947
	備中保健所 衛生課	086-434-7026
	備北保健所 備北衛生課	0866-21-2837
	真庭保健所 真庭衛生課	0867-44-2918
	美作保健所 衛生課	0868-23-0115
	岡山市保健所 衛生課	086-803-1257
	倉敷市保健所 生活衛生課	086-434-9826

○医薬品医療機器法に関すること

上記各保健所 衛生課	上記連絡先
岡山県保健医療部 医薬安全課	086-226-7340

○保健事項（加工食品等の栄養成分表示（栄養成分、エネルギーの表示など）、栄養機能食品の表示、機能性表示食品など）

備前保健所 保健課 地域保健班	086-272-3950
東備支所 東備地域保健課 地域保健班	0869-92-5179
備中保健所 保健課 地域保健班	086-434-7025
井笠支所 井笠地域保健課 地域保健班	0865-69-1673
備北保健所 備北保健課 地域保健班	0866-21-2835
新見支所 新見地域保健課 地域保健班	0867-72-6634
真庭保健所 真庭保健課 地域保健班	0867-44-2991
美作保健所 保健課 地域保健班	0868-23-0148
勝英支所 勝英地域保健課 地域保健班	0868-73-4055
岡山市保健所 健康づくり課	086-803-1263
倉敷市保健所 健康づくり課	086-434-9868

○景品表示法に関すること（POPや容器包装の一括表示欄外への表示など）

岡山県県民生活部 暮らし安全安心課	086-226-7346
-------------------	--------------

○計量法に基づく内容量表記について

岡山県工業技術センター 総務課 計量管理班	086-286-9620
岡山市市民生活局市民生活部生活安全課 消費生活センター	086-803-1105
倉敷市市民生活局市民生活部 消費生活センター	086-426-3922

○品質事項、衛生事項、保健事項等

消費者庁 食品表示企画課	03-3507-8800
--------------	--------------

農産物直売所出荷者のための
食品表示のポイント

岡山県農林水産部農産課
令和6年3月